

## 茨城産食材を使った朝食会が開催されました

10 月 21 日（月）朝、茨城出身のグルメライター伊藤初美さんの企画により、都内飲食店「OMOTENASHI 新橋」において、茨城産食材を使った朝食会が開催されました。

「OMOTENASHI 新橋」は茨城出身の鈴木基次さんのお店です。

※<https://platinumfish.jp/shoplist/omotenashi/>

この朝食会は、伊藤さんが予め SNS で参加を呼びかけ、限定 14 席、完全予約制で初開催の運びとなりました。朝食会では、まず当本部川田本部長から茨城産食材のご案内、観光 PR などを行いました。

食材は、茨城産干しサバ、ヒラメ、シジミ、ベーコン、卵、チーズ、牛乳、れんこん、お米、凍みこんにゃく、そばろ納豆などを取り揃え、豪華な朝食となりました。シェフから「醤油、味噌も茨城産ですよ。」とアナウンスがありました。

ごはん、お味噌汁のおかわりもあり、お客様からは特にれんこんや干しサバ、そばろ納豆など、「おいしいね。」と大変ご好評をいただきました。



品数豊富な朝食メニュー



和やかな雰囲気朝食会

### 【献立】

- サバの干物 大根おろし
- 厚切りベーコンと平飼卵のベーコンエッグ
- れんこんステーキ
- ヒラメのお造り
- そばろ納豆
- 凍みこんにゃくのきんぴら
- リコッタチーズ乗せモーニングサラダ
- ふくまと五色雑穀のカラフル御飯
- しじみの味噌汁
- ししゃもきくらげ
- 干し納豆
- 牛乳